

ザ・キャピトルホテル 東急  
日本料理「水簾」

## 夏の風物詩「鱧」・「鮎」特別メニューのご案内

2018年7月1日(日)～8月31日(金)



ザ・キャピトルホテル 東急(千代田区永田町、総支配人:末吉 孝弘)では、3階日本料理「水簾」にて2018年7月1日(日)から8月31日(金)まで、懐石・寿司・天麩羅・鉄板焼の全てのコーナーで夏の風物詩「鱧」と「鮎」を多彩な味わいでお召しあがりいただけます。

「鱧懐石」では、しゃぶしゃぶや落とし(湯引きしたもの)、焼物などさまざまに姿を変えた料理や、独特の食感が魅力の高級食材「鮎」の酒蒸しなど、旬の素材の旨みを引き出した全8品をご提供いたします。

また、鉄板焼の新作「鱧とフォアグラのマリアージュ」は贅沢にも鱧を衣がわりにしてフォアグラを包み込みました。外はカリカリ、中はとろけるような食感を実現できるのは強火の鉄板で焼き上げているからこそ。赤ワインの果実味とオレンジのさわやかな酸味が絶妙な味わいのソースをたっぷり絡めてお楽しみください。また、毎年人気の「黒鮎のステーキ」は千葉県房州産の黒鮎を使用し、肝ソースで仕上げています。贅を尽くした、夏だけの味わいを心ゆくまでご堪能ください。

期間中、浴衣を着てご来店されたお客さまに特別なプレゼントをご用意しております。浴衣で愉しむ美食のひとつをお過ごしください。

◆◆ 夏の風物詩「鱧」・「鮎」特別メニューのご案内 ◆◆

[場 所] 3階 日本料理「水簾」

[期 間] 2018年7月1日(日)～8月31日(金)

[時 間] 午後5時30分～午後10時 (L.O.午後9時30分)

◇懐石コース



鱧懐石(全8品) 19,000円

7月の献立

前菜 / 造り / 進肴 / 鍋仕立て / 焼物 / 留肴 / 食事 / 水菓子

※8月の献立は、仕入れの状況により変更となる場合がございますのでお問い合わせください。

◇寿司 アラカルト



鱧の湯引き 2貫 2,400円

鱧の焼霜 2貫 4,200円

煮鮎 2貫 2,850円

◇天麩羅コース



鳳舞(全9品) 18,000円

前菜 / 天麩羅 11品 / かき揚げにて天井または天バラ(赤出汁付き)、または天茶 / 香物 / 水菓子

※ディナーコース「鳳舞」の一品として鱧と鮎の天麩羅をお召しあがりいただけます。

◇鉄板焼 アラカルト



鱧とフォアグラのマリアージュ 6,000円

蝦夷鮎のステーキ(100g) 4,200円

黒鮎のステーキ(200g) 12,500円

### 浴衣で愉しむ美食のひとつを水簾で

浴衣を着てご来店されたお客さまに特別なプレゼントをご用意しております。

[期間] 2018年7月1日(日)～8月31日(金)

[対象] 浴衣でご来店されたお客さま

[特典] ・グラスシャンパン「アンリ・ジロー エスプリ ナチュラル」

または

ロイヤル・ブルー・ティー「釜炒り緑茶 IRIKA」 いずれか 1杯

・ホテルオリジナルのアロマストーンセット

※他の特典との併用はいたしかねますので、あらかじめご了承ください。

※ランチ・ディナーどちらも対象となります。

※仕入れの状況により内容が変更になることもございますのであらかじめご了承ください。

※表示金額は、サービス料(10%)と消費税が含まれております。

### ◆日本料理「水簾」

ザ・キャピトルホテル 東急の「和のもてなし」を象徴するメインダイニング「水簾」。ロビーより渡殿を抜けるとそこは庭園の豊かな緑に囲まれたホテルの“離れ”ともいえる特別な空間。四季の移ろいを感じながら、ていねいに美しく仕上げた旬のお料理をご堪能ください。伝統的でありながら創意工夫を凝らした懐石料理を中心に、カウンターでは寿司、天麩羅、鉄板焼をお楽しみください。お祝いや接待に最適な個室も充実しております。

#### 【 ザ・キャピトルホテル 東急 】

13室のスイートルームを含む全251室の客室のほか、多彩なレストラン&バー、ペストリーブティック、540㎡の「鳳凰」をはじめとする5つの宴会場、20mのインドアプールを有する会員制フィットネスクラブやトリートメントサロンを完備しています。世界中から訪れるゲストに、洗練された和のたしなみで日常から解き放たれた「和らぎ」をお届けする、世界に一つだけのホテルです。

夏の風物詩「鱧」・「鮎」特別メニューのご案内に関するお問い合わせ

ザ・キャピトルホテル 東急 3階 日本料理「水簾」

営業時間:ランチ 午前11時30分～午後3時 / ディナー 午後5時30分～午後10時

Tel. 03-3503-0873(水簾直通)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/suiren/index.html>

本リリースに関するお問い合わせ(報道関係の皆様)は下記宛にお願いいたします。

ザ・キャピトルホテル 東急 マーケティング 広報担当 石川・川邊(かわべ)・柴田

Tel. 03-6206-1576 / Fax. 03-3503-0877

Mail : capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp